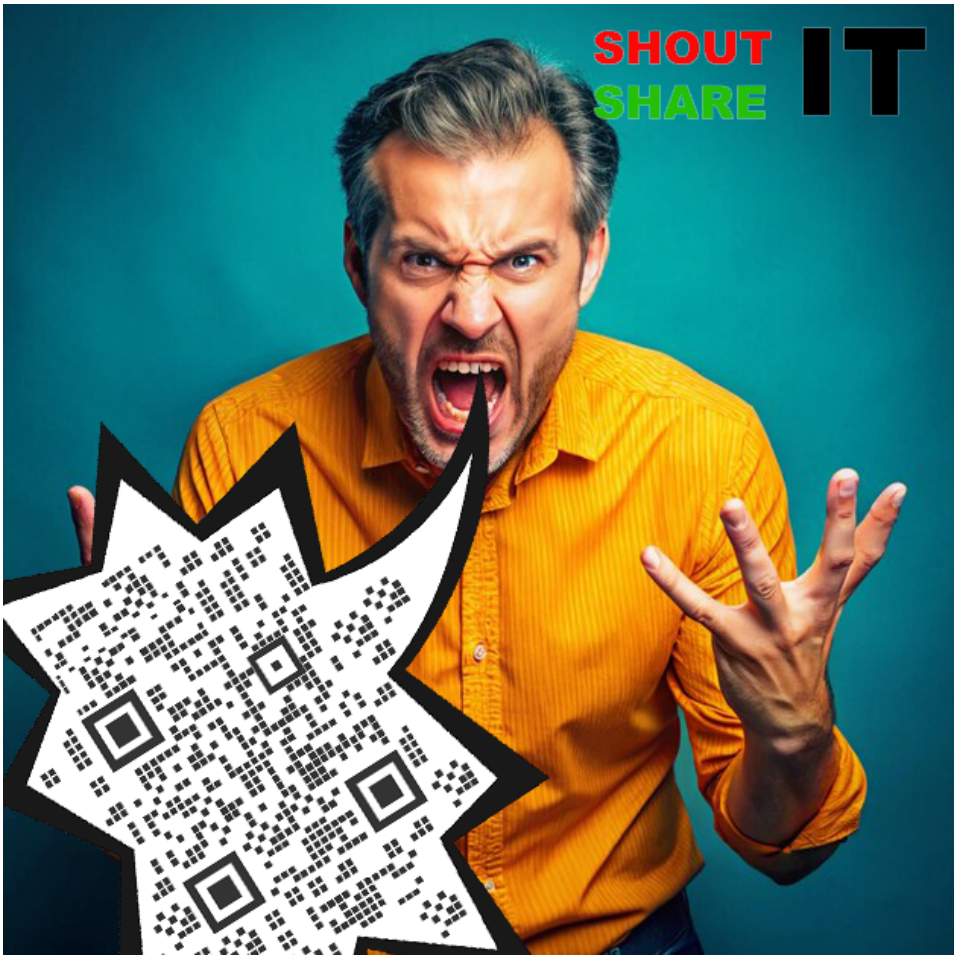
Блюда из черствого хлеба


SHOUT
SHARE
IT

- С. Ковалёв

С. Ковалёв
БЛЮДА ИЗ ЧЁРСТВОГО ХЛЕБА

ХЛЕБНЫЙ СУП

Лук мелко нарезать и пассировать в масле до светло-золотистого цвета, добавить хлебные корки и рубленую зелень петрушки. Всё поджарить и переложить в кипящую подсоленную воду. Прогреть до кипения и постепенно ввести, не переставая помешивать, слегка взбитые яйца. При подаче на стол положите рубленый укроп.

На 400 г ржаного хлеба берут головку репчатого лука, 5 ст. ложек сливочного масла, 3 яйца, зелень, соль, 2 л воды.

ФАРШИРОВАННЫЕ ПОМИДОРЫ

Чёрствый хлеб нарезать небольшими ломтиками и подсушить в духовом шкафу до золотистого цвета. Добавить мелко нарезанный и ошпаренный репчатый лук, рубленые крутые яйца, соль, перец, майонез. Всё перемешать. Из свежих, плотных помидоров, срезав верхушки, вынимают мякоть и наполняют хлебной массой. Затем накрывают срезанными верхушками помидоров и укладывают на противень или сковороду, посыпают тёртым сыром. Запекают в духовом шкафу 15–20 мин.

На 100 г пшеничного хлеба берут половину головки репчатого лука. 1–2 яйца. 3–5 помидоров, 1 ст. ложку тёртого сыра, 1–2 ст. ложки майонеза, соль, перец по вкусу.

ЗАКУСКА ИЗ ЧЁРСТВОГО ХЛЕБА И ЛУКА

Чёрствый хлеб нарезать мелкими кубиками и немного обжарить на растительном масле. Добавить мелко нарубленный репчатый лук, зелёный горошек, тёртый сыр и немного растительного масла. Всё хорошо перемешать и охладить. Перед подачей на стол посыпать рубленой зеленью.

На 0,4 кг пшеничного или ржаного хлеба берут 2 ст. ложки растительного масла, половинку головки репчатого лука, 2 ст. ложки зелёного горошка, 1 ст. ложку тёртого сыра, укроп, петрушку, перец, соль по вкусу.

ЗАПЕКАНКА С МОРКОВЬЮ

Чёрствый хлеб замочить в молоке. Сырую морковь очистить и натереть на мелкой тёрке. Яичные желтки растереть с сахарным песком, белки взбить в пышную пену. Всё хорошо перемешать, посолить. Массу выложить в форму, предварительно смазанную

маргарином и посыпанную молотыми сухарями, поверхность разровнять. Выпекать в духовом шкафу. Подают к столу со сладким соусом или сметаной.

На 0,5 пшеничной булки берут стакан молока, 2 моркови, 2 яйца, 2 ст. ложки сахарного песку, 1 ст. ложку маргарина, 1 ст. ложку молотых сухарей, соль.

КЕКС

Чёрствый хлеб нарезать небольшими кусочками, подсушить в духовом шкафу и залить молоком. Через 30–40 мин массу перемешать и добавить в неё сырые яичные желтки, растёртые с сахарным песком, соду, погашенную уксусом. Затем добавить взбитые белки, осторожно помешивая массу, изюм, растопленный маргарин. Тесто разложить в смазанные маргарином и посыпанные молотыми сухарями формы. Выпекать 20–30 мин.

На 0,5 пшеничной булки берут 1,5 стакана молока, 2 яйца, 2 ст. ложки сахара, 3 ст. ложки изюма, 2,5 ст. ложки маргарина, 1,5 ст. ложки молотых сухарей, соду, соль.

ОСТРЫЕ ГРЕНКИ

Чёрствый хлеб нарезать прямоугольными ломтиками и слегка подсушить. Томат-пасту смешать с сырым желтком яйца, перцем, маргарином и тёртым сыром. Ломтики смазать полученной массой и запечь в духовом шкафу.

На 0,4 буханки ржаного хлеба берут 1 ст. ложку томат-пасты, 1 яйцо, 2 ст. ложки маргарина, 2 ст. ложки тёртого сыра, перец молотый красный.

СЫРНЫЕ ХЛЕБЦЫ

Чёрствый хлеб нарезать ровными ломтиками. Обжарить в жире с одной стороны. На обжаренную сторону каждого ломтика положить по кусочку сыра, зарумянить в духовом шкафу.

На 0,4 пшеничной булки берут 2 ст. ложки маргарина, 150 г сыра.

СЛАДКИЙ ПИРОГ

Чёрствый хлеб мелко нарезать, подсушить в духовом шкафу, просеять на дуршлаге и насыпать слой (1–1,5 см) в смазанную маслом форму. Сверху положить нарезанные ломтиками яблоки, предварительно очищенные от кожуры и сердцевины, посыпать сахарным песком. Далее уложить слой сухарной крошки и вновь разложить яблоки. Самый верхний слой — сухарная крошка с сахарным песком. Выпекать пирог в не очень горячем духовом шкафу. Готовое изделие вынуть из формы и смазать повидлом.

На 2 стакана крошек ржаного хлеба берут 2 ст. ложки сливочного масла, 5 яблок, 6 ст. ложек сахарного песку, 2 ст. ложки повидла.

ШАРЛОТКА С ЯБЛОКАМИ

Мякиш чёрствого хлеба нарезать ломтиками толщиной 1 см. Яблоки очистить от кожицы и сердцевины и порезать на кусочки, пересыпать сахарным песком. В смазанную маслом и обсыпанную молотыми сухарями форму уложить слой хлебных ломтиков, залить смесью из яиц и молока. Сверху положить слой яблок и посыпать их корицей. Накрыть ломтиками хлеба и снова залить яично-молочной смесью. Запекать в духовом шкафу.

На один батон берут 4 яблока, 0,5 стакана сахарного песку, 1 ст. ложку сливочного масла. 1 ст. ложку сухарей молотых, 2 яйца, 1 стакан молока, треть чайн. ложки корицы.

КВАС ИЗ РЖАНОГО ХЛЕБА

Ломтики чёрствого хлеба подсушить, затем хорошо подрумянить в духовом шкафу. Положить в неокисляющуюся посуду и залить кипятком. Остудив до температуры 35 °С, ввести растворённые в хлебном настое дрожжи. Посуду накрыть крышкой и поставить на 2 часа в тёплое место. Настой процедить через марлю. Добавить сахар, промытый изюм и выдержать при комнатной температуре 12 час. Готовый квас разлить в бутылки, плотно укупорить и поставить в холодное место.

На буханку ржаного хлеба нужно 5 л воды, 1 стакан сахара. 0.5 стакана изюма, дрожжи.

ДРАЧЕНА С СЫРОМ

Мякиш чёрствого хлеба нарезать мелкими кубиками и залить горячим молоком. Добавить сырые желтки яйца, тёртый сыр и перемешать. Слегка помешивая, выливают взбитые белки. Массу выкладывают ровным слоем на смазанную жиром сковороду и посыпают тёртым сыром. При подаче на стол поливают растительным маслом.

На 0,5 буханки ржаного хлеба берут 0,7 л молока, 3 яйца, 3 ст. ложки тёртого сыра, 1 ст. ложку маргарина, 1 ст. ложку сливочного масла.

БАБКА С ТВОРОГОМ

Ломтики чёрствого пшеничного хлеба смочить с одной стороны смесью из молока, яиц и сахара.

Фарш: протёртый творог смешать с сахарным песком, сырыми яйцами, изюмом. Сковороду смазать маргарином и обсыпать

молотыми сухарями. Положить ломтики хлеба смоченной стороной вниз, сверху выложить ровным слоем творожный фарш. Затем уложить ломтики хлеба смоченной стороной кверху. Запекают в духовом шкафу до готовности.

На 0,5 батона пшеничного хлеба берут 2 стакана молока, 2 яйца, 2 ст. ложки сахарного песку, 1,5 стакана творога, 1–2 ст. ложки изюма, 1 ст. ложку маргарина, 1 ст. ложку молотых сухарей.

ОЛАДЬИ С ИЗЮМОМ

Чёрствый хлеб мелко нарезать и подсушить в духовом шкафу. Затем сухари перемолоть и залить горячим молоком. Когда масса остынет, добавить соль, сахарный песок, сырые яйца, распаренный изюм, дрожжи. Массу перемешать и поставить на 1,5–2 часа в тёплое место для брожения. Выпекать оладьи на сковороде, перед подачей на стол смазать сметаной.

На 0,5 пшеничной булки берут 1,5 стакана молока, 2 ст. ложки сахарного песку, 2 яйца, 1 ст. ложку изюма, 4 ст. ложки маргарина, 1,5 чайн. ложки дрожжей, соль.

КАРАВАЙ

Мякиш чёрствого хлеба натереть на мелкой тёрке и залить кипящим молоком. Через 40–50 мин массу хорошо перемешать до однородной консистенции. Добавить растёртые с сахарным песком яичные желтки, размягчённое масло, взбитые яичные белки и ванильный сахар. Массу вымешать и выложить в форму, предварительно смазанную маслом и обсыпанную молотыми сухарями. Выпекать в духовом шкафу 30–40 мин. Когда каравай остынет, посыпать сахарной пудрой.

На 0,5 пшеничной булки берут 1,5 стакана молока, 3 яйца, 3 ст. ложки сахарного песку, 3 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложку молотых сухарей, 1 ст. ложку сахарной пудры, ванилин.

ЗАПЕКАНКА С ТВОРОГОМ И ЯБЛОКАМИ

Чёрствый хлеб натереть на тёрке и поджарить на маргарине, добавить протёртый творог, яйца, молоко, сахар, соль. Всё перемешать до однородной консистенции. Половину массы выложить в форму, предварительно смазанную маргарином и обсыпанную молотыми сухарями, положить слой яблок, нарезанных соломкой (без кожицы и сердцевины), посыпать сахарным песком и выложить оставшуюся массу. Сверху смазать всё сметаной. Выпекать в духовом шкафу в течение 30 мин.

На 0,5 пшеничной булки берут 3 ст. ложки маргарина, 3 ст. ложки сахарного песку, 4 ст. ложки творога, 2 яйца, 0,5 стакана

молока, 1 ст. ложку молотых сухарей, 3 яблока, 1 ст. ложку сметаны, соль.